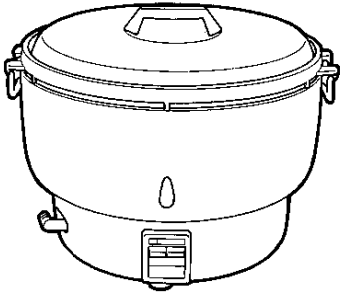
ガス炊飯器

11-285・286・287型

型式名 RR-30S
RR-40S
RR-50S



取扱説明書 保証書付

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3－2－35	TEL (06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL (0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL (0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL (0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1－8－2	TEL (078)360-3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1番地	TEL (075)311-7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL (0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	TEL (0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL (0792)85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL (0796)23-2221
滋賀支社	〒525 草津市追分町字荒堀680－1	TEL (0775)62-5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL (0749)22-3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL (0749)62-7171
本社ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL (06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にして(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

TRR30S-02
93.09

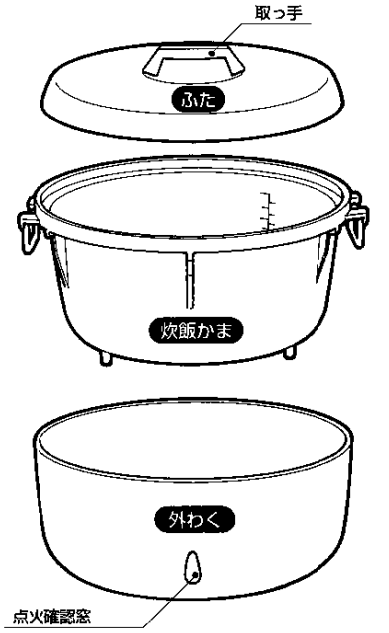
ごあいさつ

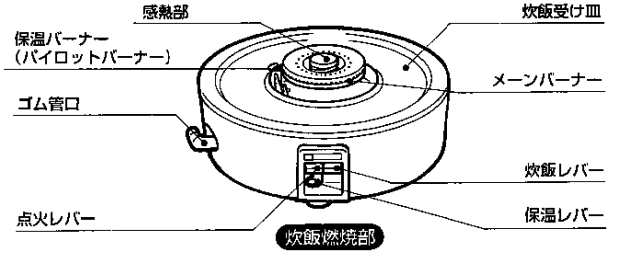
このたびは、大阪ガスのガス炊飯器を
お求めいただきまして
まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保存してください。

もくじ

- 各部のなまえ……1
- 必ずお守りください……2
- ご飯の炊きかた……5
- お手入れ……8
- 使用上のご注意……9
- 故障・異常の見分け方と処置方法……10
- 寸法図・仕様……12
- 保管とアフターサービス……13

各部のなまえ



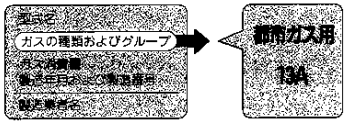


必ずお守りください(火災や事故の原因になります。)

使 用 前

●ガスの種類を確かめて

炊飯燃焼部にはってある銘板(ラベル)に表示以外のガスは使用しないでください。



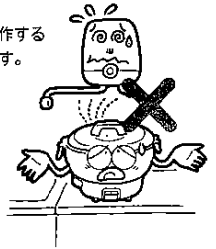
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と機器銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

●ガスの接続

- φ13mmのガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり機器に触れないようにしてください。
- ゴム管は機器のゴム管口の赤線まで十分に差し込み、ゴム管止めでしっかり止めてください。

●湯沸器の下に機器を設置しないでください

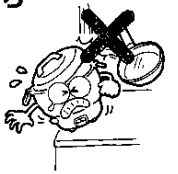
- 湯沸器が誤動作することがあります。



使用場所

●安定した、落下物や、かぜの心配のないところ

たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風のあたるところでは使用しないでください。

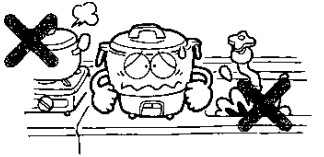


●可燃物のないところ

機器の上やまわりには可燃性(カーテン・紙ぶくろなど)や引火性(スプレー缶など)のものは置かないでください。

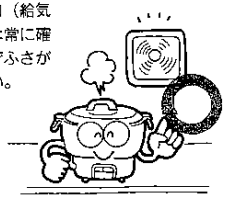
●水や熱のかからないところ

水のかかるところや、湿気のあるところ、他の熱源の近くでは使用しないでください。



●換気のできるところ

お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、物などでふさがないでください。



使 用 中

●顔や手を近づけない

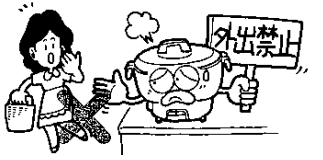
- 炊飯中や炊飯後しばらくの間は、炊飯レバー・点火レバー・保温レバー以外は手を触れないでください。やけどのおそれがあります。
- 点火するときは、点火確認窓に顔をあまり近づけないようにしてください。やけどをするおそれがあります。

●布きんをかぶせない

布きんを機器にかぶせたり、下に敷いたりしないでください。

●つけたままで外出しない

火をつけたまま外出・就寝は絶対にしないでください。



使 用 後

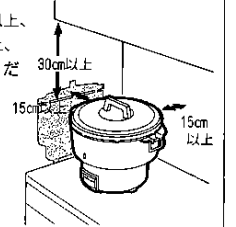
●ガス栓を閉じる

お使いにならないときはガス栓を必ず閉じてください。

設置について

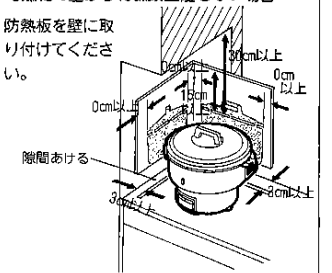
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

・壁から15cm以上、上方30cm以上、必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離せない場合

・防熱板を壁に取り付けてください。



材　質	厚 さ	ご 注 意
石綿ストレート板	3mm以上	30mm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
鋼　板	0.5mm以上	
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

必ずお守りください

異常時の処置について

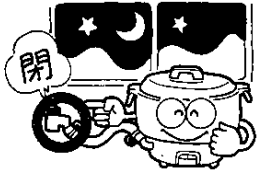
●ガスもれがおこったら

ガスもれに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社に連絡してください。

万一ガスがもれたときは、絶対に換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対にしないでください。
爆発事故を起こすことがあります。

●ガス事故防止

●お出かけやおやすみになるときは、ガス栓を必ず閉じてください。



●ひび割れしたり、差し込み部分がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。
（古くなったゴム管は取り替えてください。）

●使用中異常がおこったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合すぐ使用を中止してください。

ガス栓を閉じる

ご飯の炊きかた

1 お米を正しく計る。

2 お米を洗う。

3 水加減。

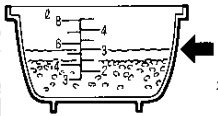
●炊飯かまの水位目盛は標準の水加減です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。

●水加減後30分～１時間位水につけておきますと十分水分を吸収し芯のないおいしいご飯が炊きあがります。

●米の換算表（参考）

1升＝1.5kg＝1.8ℓ	2ℓ ＝1.66kg＝約1.1升
1kg＝1.2ℓ ＝6.7合	3ℓ ＝2.49kg＝約1.6升
1ℓ ＝0.83kg＝5.6合	4ℓ ＝3.32kg＝約2.2升
	6ℓ ＝4.98kg＝約3.3升
	9ℓ ＝7.47kg＝約5.0升
	10ℓ ＝8.30kg＝約5.6升

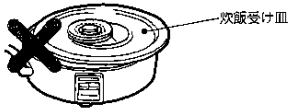
［11-286型］



3升の米を炊くときは「3」まで水を入れる。

4 炊飯受け皿を炊飯燃焼部にきちんとセットする。

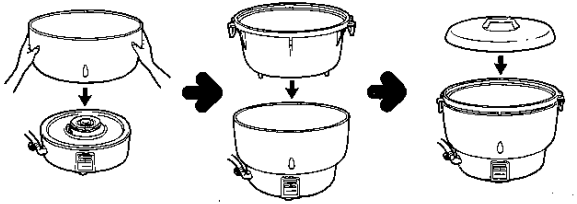
●炊飯受け皿は裏がえしでは絶対に使用しないでください。きちんとセットしない場合は、点火しなかったり、自動消火しないことがあります。



5 外わくを炊飯燃焼部に正しくのせて、炊飯かまを外わくにセットし、ふたをします。

●外わくが炊飯燃焼部よりズレてセットされた場合、または炊飯かまが外わくにきちんとのっていなくて傾斜して浮いている場合は、あらためて正しくセットしなおしてください。

●炊飯かまの底についた水や異物は、点火不良およびバーナー目づまり燃焼不良の原因になりますのできれいにふきとってください。



ご飯の炊きかた

炊飯前の準備

●点火レバー、保温レバー、炊飯レバーがすべて「閉」の位置（上部）にあることを確かめてからガス栓を開いてください。

炊　飯

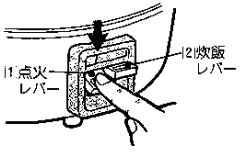
1 保温バーナーの点火

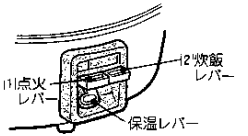
●点火レバーを下へ「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げて、そのまま数秒間待ってください。

●手をはなしても保温バーナーに点火していることを点火確認窓から確かめてください。

●点火レバーだけがもとの位置にもどり、保温レバーはセットされたままです。

※点火レバーから手を離したときに火が消えた場合は、押し下げ時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、点火レバーを押している時間を前回より、長くしてゆっくり手をはなしてください。





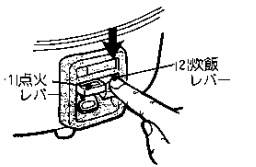
2 メーンバーナーの点火

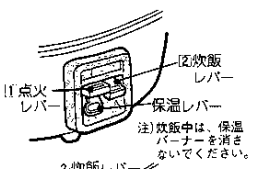
●保温バーナーに点火したことを確かめた上で、右側の炊飯レバーを押し下げると、メーンバーナーに点火し、炊飯をはじめます。このとき、必ずメーンバーナーの点火を確認してください。

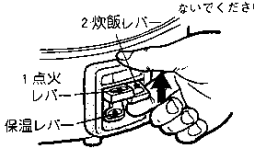
●炊飯レバーを押し下げた際、手を離しますと途中まで炊飯レバーがもどりますが、セットはされています。

●万一メーンバーナーに点火しなかったり、炊飯途中で火を消すときは、親指で指示板を押えて、人さし指で炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く引き上げてください。

※点火の順序を逆にしますと点火はできませんので、無理に点火レバーを押さずに炊飯レバーを押さないでください。ご使用中などに燃えかたがおかしいときは、一旦消火した後、バーナーの点検をしてください。バーナーの炎口にほこりがつまったり、煮こぼれ汁がついたりすることがありますので、一度火を消してバーナーが冷えてから炎口の掃除をし、もう一度点火してください。
なお、ご不審な場合は、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。



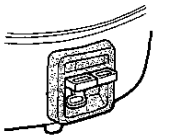




3 自動的に消火します。

●炊飯が終わるとメーンバーナーは自動的に消火し、炊飯レバーはもとの位置にもどります。

※保温バーナーはそのままむらし、保温を続けます。



4 ご飯をむらします。

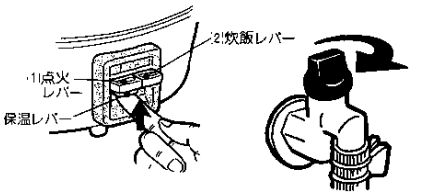
●消火してすぐにふたをとりますと、おいしいご飯になりません。消火してから必ず15分以上むらしてください。

●保温が必要なときは、保温レバーをそのままで保温し、必要でないときは、保温レバーを上に引き上げて、保温バーナーを消火してください。

●保温は炊き上がり後、1時間以内にしてください。

5 使用後

●保温レバーを上に引き上げて、保温バーナーを消火し、ガス栓を閉じてください。



空気調節

●この機器の空気調節は固定式のため、調節の必要はありません。そのままお使いください。

ご注意

炊飯中や炊飯直後は、ふた、炊飯かまは、高温になっていますので、取り扱いには十分ご注意ください。

お手入れ

お手入れのときは……1 ガス栓を閉めてから　2 本体が十分冷えてから

はじめてお使いのとき

- 炊飯かま、ふたなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとってください。
- 水質によって、水を入れて煮沸したり、又水を入れたままや水滴がついたまま放っておいた場合、炊飯かまの内面が変色することがあります。
- 炊飯以外の使いかたをした場合（例えば、食品の煮沸消毒に使ったり、蒸し器として使ったりした場合など）、炊飯かまの内面が黒っぽくなります。
- もし変色した場合でも害はありません。炊き上がりに何ら支障はございませんので安心してご使用ください。

そのつど

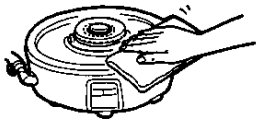
● 炊飯かま、ふたを洗剤で洗う

そのつどやわらかいスポンジを使って洗ってください。汚れのとれにくいときは中性洗剤で洗って、そのあと乾いた布で水気をふいてください。

ときどき

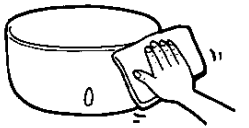
● 炊飯燃焼部

炊飯受け皿が汚れたときは、水洗いしてください。その後、乾いた布で水気をとってください。炊飯燃焼部には、安全装置が組込まれていますのでぬらさないでください。



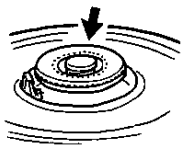
● 外わく

水洗いします。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で洗って、その後、乾いた布で水気をとってください。金属タワシなどで強く洗いますと、ホーローがいたみますのでご注意ください。



● バーナー

バーナー炎口がつまっているときは針金などで取り除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れないときは極細目のサンドペーパー（目のあらさ400番程度）で表面に傷が付かない程度に軽くこすり取ってください。



使用上のご注意（故障や炊飯不良の原因になります。）

● 炊飯専用機器ですから、他の用途には絶対使用しない。

- 炊飯燃焼部は炊飯器専用コンロです。一般のコンロとして使用しないでください。

- 炊飯かまを他のコンロにかけないでください。

● 機器を損傷しないために

- 炊飯燃焼部の感熱部に物をあてないでください。
  強い衝撃を与えますと、感熱部が故障して正しい炊飯ができません。

- メーンバーナーに水がかからないようにしてください。

● ライスネットをお使いになる場合

- 炊飯ごとに必ずお手入れを行ってください。
- 炊飯後はそのつど、きれいに洗ってください。目づまりしていると、早切れ、炊きむらの原因となります。手洗いでは不十分ですので、洗濯機「すすぎモード」で水洗いされることをおすすめします。
- 毎日の炊飯回数に応じた予備のライスネットを用意され、きれいに洗われたものを１回に限り使用していただく方法もおすすめします。
  たとえば、１日５回炊飯の場合は、５枚のライスネットを用意する。

ご注意

- お米を洗いすぎて米粒が割れ小さくなったとき、また、小米が大量に入っていますと早切れすることがありますのでご注意ください。
- 続けて炊飯される場合、炊飯かまの内底を良く洗い機器が十分冷えてから炊飯してください。洗い残しがあったり、十分に冷えていないと早切れしたりしてうまく炊き上がらないことがあります。
- かやくご飯や五目ご飯を炊飯される場合。
  - 具を入れたり、味付けをしますのでお米の量は適杯の1/2位にして炊いてください。具は水加減をした後、お米の上に乗せ、かきまぜないでください。
  - 具の種類や水加減によっては早切れしたり、吹きこぼれしてうまく炊き上がらないことがあります。また炊き上がっても底に焦げ色がつきます。
- もち米を混ぜて炊飯した場合、もち米の量によりうまく炊けないことがありますのでご注意ください。

故障・異常の見分け方と処置方法

こんなとき〔現象〕／お調べいただくこと〔原因〕	サブパイロットバーナーに点火しない・しにくい	保温バーナーに点火しない・しにくい	メーンバーナーに点火しない・しにくい	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	爆発的に着火する	こげがひどい	吹きこぼれがひどい	早切れする	炊飯かまにススがつく	処置方法	参照ページ
ガス栓の開き不十分	○	○	○	○	○						ガス栓を全開にする	6
ゴム管内に空気が残っている	○	○	○	○							点火操作をくり返す	6
ゴム管の折れ曲り・つぶれ	○	○	○	○							ゴム管の折れ・曲りを直す	2
ゴム管のひび割れ・穴あき	○	○	○								ゴム管を交換する、先を切りつめる	4
点火装置の故障	○	○	○								点検・修理を依頼する	–
ノズルづまり	○	○	○								点検・修理を依頼する	–
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○							点検・修理を依頼する	–
空気調節が適切でない				○	○	○				○	点検・修理を依頼する	–
感熱部の汚れ							○		○		汚れを拭きとる	–
感熱部の故障							○		○		点検・修理を依頼する	–
点火操作が適切でない	○	○									「ご飯の炊きかた」参照	6
立消え安全装置が作動		○	○						○		「故障・異常の見分け方と処置方法」参照	11
立消え安全装置の故障		○							○		点検・修理を依頼する	–
機器設置・セット不良			○			○	○	○	○		正しく設置・セットする	5
炊飯方法の誤り							○	○			「ご飯の炊きかた」参照	6
機器の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○		○		○	点検・修理を依頼する	–
炊飯かま底の汚れ							○		○		汚れを拭きとる	11

再操作しても同じ状態になるときは、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

安全装置が作動したときの処置方法

●立消え安全装置が作動したときは……

1．炊飯中バーナーの炎が消えたとき

立消え安全装置が作動して自動的にガスが止まりますが、ガスが止まるまで少し時間がかかります。（30秒～1分程度）
消火に気づいたときは、すぐ炊飯レバー、点火レバー、保温レバーを「止」の位置にもどしてください。

2．再点火されるとき

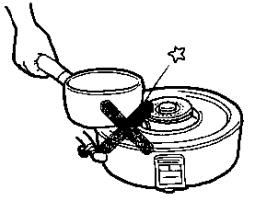
周囲に生ガスがなくなるまでしばらく（約1分）待ってから「ご飯の炊きかた」に従って点火してください。

立消え安全装置について

次のような状態になったときは、点火しないことがあります。

■立消え安全装置に水滴や吹きこぼれが付くと、点火しにくくなったり、バーナーの炎が消えることがあります。
炊飯かまの底についた水滴は必ずふき取ってから外わくに入れてください。吹きこぼれにも注意してください。

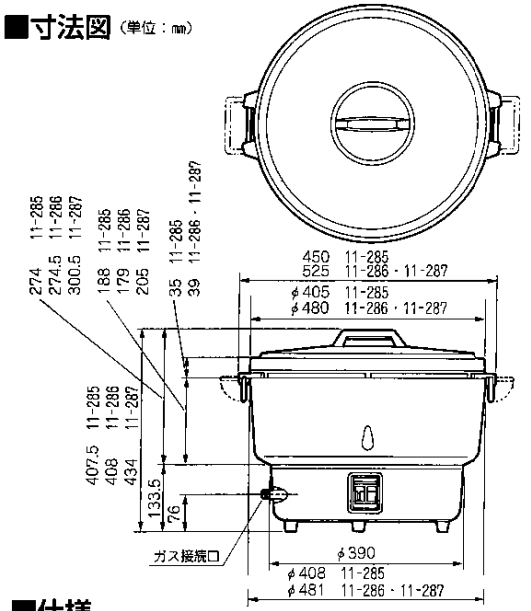
■立消え安全装置に固いものをぶつけたりしないでください。
（位置が変わると点火しにくくなります。）



■お手入れや機器の移動・設置にも注意してください。

寸法図・仕様

■寸法図（単位：mm）



■仕様

品番		11-285	11-286	11-287
炊飯量（ℓ）		2.0～6.0	3.0～8.0	4.0～10.0
外形寸法（mm）	高さ	407.5	408	434
	幅	450	525	525
	奥行	421	481	481
質量（kg）		12.5	14.5	15.5
ガス接続		φ13mmゴム管		
点火方式		圧電点火		
ガス消費量	型式名	RR-30S	RR-40S	RR-50S
	都市ガス用13A	4750kcal/h	8000kcal/h	9500kcal/h

保管とアフターサービス

●保管（長期間使用しない場合）

各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときのパッキンケースに入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部分（ゴム管口など）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようにしてください。

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 10ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明の場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1. 品名……ガス炊飯器
2. 品番……炊飯燃焼部に貼付してあります。

例

(N) 11-285
大阪ガス株式会社

3. 故障・異常の現象……できるだけ詳しく
4. お客様名・住所・電話番号

転居される場合

- ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証書について

- この機器には保証書がついています。

このガス炊飯器は保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

- 補修部品の保有期間と修理について

当社は、当商品製造中止後6年を基準に修理用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。